

ALTIJD

Fonteyne
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Aperitief		€
Koude aperitiefhapjes		
- Aperitiefschotel: (12 stuks ,3 per persoon) volgens het seizoen	20.00	4pers stuk
- Verrines (+0.50€ borg) volgens het seizoen	2.74	stuk
- Blinis 4 pers.: scampi's-tapenade van tomaten/gerookte zalm - kardemomroom	13.60	doos
Warme aperitiefhapjes		
- Assortiment van ronde of vierkante zakouskis	7.63	12st
- Libanese mini-kefte, kardemomroom en limoen (GF)	2.21	100gr
- Mini-gehaktballetjes, lemongrass en rozijnen, saus kerrie-koriander	2.21	100gr
- Mini-falafel, houmous (V)	5.25	doos
- Mini-kipspiesjes, saus volgens het seizoen (GF)	9.80	doos
Voorgerechten		€
Koude voorgerechten		
De terrines		
- Verse geitenkaas met pesto en gekonfijte paprika (V)	5.46	100gr
- Millefeuille van forel en gerookte zalm	5.96	100gr
- Terrine van parelhoen met sjalot (GF)	3.22	100gr
- Terrine van eend met foie gras (GF)	5.46	100gr
Foie gras mi-cuit (100% stukken)		
- Foie gras van eend met garnituur (60 gr) (GF)	9.67	pers
- Foie gras van gans met garnituur (60 gr) (GF)	10.67	pers
- Foie gras van gans met gekneusde peper of seizoenvruchten (vijgen, abrikozen en rozijnen) (125g/2 pers) (GF)	19.35	2pers
Vis		
- Albacore tonijn in sesamzaadkorst, wasabicrème (GF)	6.20	100gr
- Lichtgerookte zalm, kardemomroom	5.77	100gr
Vlees		
- Tacchino tonnato: kalkoenfilet/ saus van tonijn/ kappertjes/ ansjovis (GF)	32.00	kg
- Vitello tonnato: kalfsvlees /saus van tonijn/ kappertjes/ ansjovis (GF)	48.00	kg
- Mi-cuit mi-cru van rund/parmezaan/gedroogde tomaten (GF)	48.00	kg
Warme voorgerechten		
- Bladerdeeghapje met geitenkaas: volgens het seizoen (V)	4.19	stuk
Soepen		€
- Velouté met zachte paprika's (GF) (V)	8.00	liter
- Wortel met kokosmelk (GF) (V)	7.00	liter
- Bloemkool du Barry en platte peterselie (GF) (V)	7.00	liter
- Tomatensoep met venkel (GF) (V) medium hot	7.00	liter
- Velouté van tomaten met basilicum (lichte room 5%) (GF) (V)	7.00	liter
- Velouté van tomaten met basilicum en gevogeltegehaktballetjes (lichte room 5%)	8.00	liter
- Minestrone (GF) (V)	7.00	litre
- Minestrone verde met linzen (GF) (V)	7.00	liter
- Vissoep (GF)	14.00	liter
- Tom Kha Kai met groenten/kip (GF)	8.00	liter
- Tom kha thale met scampi's (GF)	9.00	liter
- Thaise soep met noedels, heldere bouillon, groenten en kip (GF)	8.00	liter
- Maaltijdsoep met citroenkruid	8.00	liter

Salades		€	
Vegetarische salades			
- Thais (krokante groenten/koriander/munt) (V)	1.81	100gr	
- Coleslaw (witte kool/geraspte wortel/ui/yoghurtsaus) (GF) (V)	1.81	100gr	
- Griekse salade (zwarte en groene olijven/ tomaten/ feta/ komkommer) (V)	1.81	100gr	
- Libanese taboulé (platte peterselie/ munt/ tomaten/ ui/ citroen) (V)	1.81	100gr	
Vegetarische salades met proteïnen			
- Groene linzen uit Puy/ gedroogde tomaten/ wortel/ courgettes/ rode ui (GF) (V)	1.81	100gr	
- Griekse pasta/ zwarte olijven/ gedroogde tomaten/ feta/ citroen/ amandelen (V)	1.81	100gr	
- Kikkererwten/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ cranberries/ hazelnoten (GF) (V)	1.81	100gr	
- Groene salade met proteïnen (edamame/ courgettes/ groene selder/ groene linzen/ gegrilde granen/avocado/ Thai green dressing)	2.88	100gr	
Niet-vegetarische salades met proteïnen			
- Thaise salade (krokante groenten/ koriander/ munt)			
- met kip	1.81	100gr	
- met scampi's	3.22	100gr	
- Tikka (yoghurt/ komkommer/ koriander/ wasabivinaigrette)			
- met kip (GF)	1.81	100gr	
- met scampi's (GF)	3.22	100gr	

Pasta en vegetarische gerechten		€	
Pasta met proteïnen			
- Cannelloni met gevogeltegehakt en tomatencoulis	17.90	kg	
- Lasagne bolognaise (100 % gevogeltegehakt)	17.90	kg	
- Spaghetti bolognaise (100 % gevogeltegehakt) (600gr)	8.98	portie	
Verse vegetarische pasta			
- Linguine con zucchini al limone (V)	17.90	kg	
- Vegetarische spaghetti zonder gluten "op z'n Italiaans" (selder, wortel, ui, courgettes) (600gr) (GF) (V)	8.98	portie	
- Cannelloni ricotta spinazie (V)	22.10	kg	
- Ravioli met truffelschilfers, lichtromige saus (V)	22.10	kg	
- Ravioli met ricotta en citroen, parmezaancreme (V)	22.10	kg	
- Pastabonbons met truffelschilfers à la salsa tartufata (V)	22.10	kg	
- Vegetarische lasagne (met provençaalse groenten) (V)	17.90	kg	
Vegetarische gerechten			
- Aubergines à la parmigiana (GF) (V)	22.10	kg	
- Chili sin carne Smriti beans met seizoengroenten (V)	18.10	kg	
- Ratatouille van kikkererwten en seizoengroenten (V)	18.10	kg	

Vis		€	
gegrild in de oven (GF) Isaus naar keuze als voor- of hoofdgerecht			
- Zeebaars	3.72	100gr	
- Kabeljauw	4.88	100gr	
- Zalm mi-cuit	3.40	100gr	
- Albacore tonijn	6.20	100gr	
- Reuzegarnalen met look	4.40	100gr	
- Gegrilde reuzegamba's	6.20	100gr	
- Scampi's	4.40	100gr	

Gevogelte aan't spit (prijs zonder saus en zonder garnituren)		€
- kip met rozemarijn (GF)	10.60	kg
- jong haantje natuur (GF)	6.00	stuk
- jong haantje met honing (GF)/ gelakt met soja	6.80	stuk
- ontbeende kippenbil met kruiden (GF)	17.11	kg
- kippenstokjes (cajun (GF)/ met sesam en gember)	15.63	kg
Onze klassiekers (Prijs zonder garnituren)		€
Lam		
- tajine met seizoengroenten en abrikozen (GF)	24.11	kg
- navarin (GF)	24.11	kg
- lamskroon in kruidenkorst	48.00	kg
Kwartel		
- gevuld (ontbeend + gevogeltegehakt met truffelschilfers of met kruiden en gedroogde tomaten)	8.10	stuk
Kalkoen		
- "slow cooked" filet met tijm en rozemarijn (GF)	19.11	kg
Gevogeltegehakt (100%)		
- gevulde aubergines op z'n Libanees (GF)	19.11	kg
- balletjes met oregano, tomatensaus	17.11	kg
- aubergineburgers, tomatencoulis	17.11	kg
- gevulde courgettes, tomatencoulis	17.11	kg
- hachis parmentier	17.11	kg
- lemongrass sticks (rozijnen, koriander, citroengras)	19.11	kg
- moussaka	17.11	kg
- vleesbrood natuur, met truffelschilfers of met kruiden en gedroogde tomaten	17.11	kg
Parelhoen		
- filet met saus	28.80	kg
- ontbeende billen bereiding volgens het seizoen	28.80	kg
Kip		
- chicken fingers tikka masala (GF)	22.11	kg
- chicken fingers saus curry sinaasappel (GF)	22.11	kg
- blokjes met kokosmelk, rode curry of groene curry (GF)	22.11	kg
- vol-au-vent (GF)	17.11	kg
- waterzooi (GF)	22.11	kg
Kalf		
- Ossobuco classico (GF)	24.11	kg
- Blanquette met zilveruitjes (GF)	24.11	kg
- Kalfsrug met paddenstoelen (GF)	37.20	kg
En nog ...		
- Hammetje met mosterd van Meaux, honing en zachte kruiden (GF)	15.63	kg
- Gegrilde spare ribs natuur (GF) of gekarameliseerd	15.63	kg
- Speenvarkenbout (ontbeend) (GF)	22.11	kg

Garnituren		€	
Vruchten			
- appelmoes (GF) (V)		2.45	400gr
- compote van seizoenvruchten met kruiden (GF) (V)		5.85	400gr
Groenten			
- Jardinière van marktgroenten (GF) (V)		1.71	100gr
- Prinsessenboontjes met gebakken ui en nootmuskaat (GF) (V)		2.21	100gr
- Libanese ratatouille (GF) (V)		1.71	100gr
- Torentje met provençaalse groenten (GF) (V)		6.90	stuk
- Wortel met selder en sjalot/laurier/koriander (GF) (V)		1.71	100gr
Aardappel- en pastagerechten			
- Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn (GF) (V)		1.19	100gr
- Aardappelen met parmezaan (GF) (V)		1.71	100gr
- Gegratineerde aardappelen (GF)		4.87	2pers
- Puree		3.15	2pers
- natuur (GF) (V)		4.70	2pers
- met olijfolie en basilicum (GF) (V)		4.70	2pers
- wortelen ras el hanout (GF) (V)		4.70	2pers
- Risotto met citroenblaadjes (GF) (V)		4.70	2pers
- Basmatirijst met sesamzaad (GF) (V)		3.15	2pers
- Bintjes met mayonaise, sjalot en platte peterselie (GF) (V)		1.21	100gr
Desserten		€	
- Pavlova :			
in vaas (min 4 pers.) (+ borg)		6.00	pers
on the go		3.95	pers
in glas (+2.00 borg)		4.65	pers
- Met rode vruchten (GF) (V)			
(meringue, slagroom en coulis van rode vruchten)			
- Mont Blanc (GF) (V)			
(meringue, slagroom, chocolademousse)			
- Merveilleux met chocoladestukjes (GF) (V)		3.30	pers
- Chocolademousse (GF) (V)		2.90	pers
- New York cheese light		2.90	pers
- Panna cotta met frambozencoulis (GF)		2.90	pers
- Rijstpap			
- natuur (GF) (V)		1.90	pers
- condé met abrikozen (GF) (V)		2.90	pers
- Tiramisu klassiek/ speculoos		2.90	pers
- Zoete taartjes (V)		3.80	portie
- Salade van seizoenvruchten (GF) (V)		17.50	kg
- Salade van rode vruchten en coulis (GF) (V)		19.65	kg

(V) = Vegetarisch - (GF) = Gluten Free

Prijzen worden uitsluitend ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariëaties van grondstoffen

Sauzen naar keuze	Vis	Gevogelte	Vlees
Koude sauzen 1.80 100gr			
Busaba met citroengras en gember (GF)	X	X	
Chermoulah	X	X	
Bieslook (GF) (V)	X	X	X
Chiracha tahini hot sauce		X	
Creamy cardamom lemon (V)	X	X	
Lemon creamy tahini (GF) (V)		X	
Sesam soja ginger (V)	X	X	
Thai , sweet & sour (GF) (V)	X	X	X
Thai green dressing (GF)	X	X	
Balsamicovinaigrette (GF) (V)		X	X
Wasabi dressing (GF) (V)	X	X	
Warme sauzen 1.80 100gr			
<u>Bruine sauzen :</u>			
Gelakt, gekarameliseerd met soja	X	X	X
Honing en balsamicoazijn (V)	X	X	X
<u>Lichtromige sauzen :</u>			
Paddenstoelen met kokosmelk (GF)	X	X	X
Parmezaan crème (GF)		X	
Zachte kerrie of oranje kerrie (GF)	X	X	
Groene peper	X	X	X
Tikka masala (GF)	X	X	X
Witte wijn, sjalot en citroen (GF)	X	X	X
Warme sauzen 1.97 100gr			
Tartufata en parmezaan		X	X

Opmerking

Om uw bestellingen zo snel mogelijk te verwerken,
vragen wij u om ze te sturen naar order@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen staat te uwer beschikking voor het organiseren van:
familiefeesten, zakenlunchen, buffetten, cocktails, walking dinners etc...

Zie ook onze brochure «Gemakkelijk inviteren» - « Fonteyne op kantoor »

U kan ons contacteren :

- via onze website : www.fonteynethekitchen.be
- per mail: events@fthek.be
- telefonisch 02 333 50 14

Ontdek ook onze Getrouwheidskaart, Gift card en Fonteyne the kitchen
Company cards.

Deze gepersonaliseerde kaarten bieden u talrijke voordelen.

Vraag in onze winkels meer informatie.

Sint-Pieters-Woluwe

27, Baron d'Huartlaan
1150 Sint-Pieters-Woluwe
02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Ukkel, Fort Jaco

1395, Waterloosteenweg - 1180 Ukkel
02 375 48 75
uccl@fonteynethekitchen.be
Woe-Za van 10u tot 19u - Zondag van 10u tot 14u

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel
02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Elsene, Kastelein

31-32, Kasteleinplein - 1050 Elsene
02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 20u

Antwerpen

30, Kammenstraat - 2000 Antwerpen
03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Etterbeek, Jubelpark

107, Gérardstraat - 1040 Etterbeek
02 734 08 02
etterbeek@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Terhulpen

30, Albert 1-laan - 1332 Genval
02 652 21 93
lahulpe@fonteynethekitchen.be
Ma-Vrij van 10u30 tot 19u30 - Za-Zon van 10u tot 19u